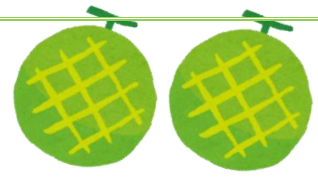


メロンの特徴



①アンデスメロン

種類：ネットメロン

網目：細かい

味：果汁が多くジューシー感がつよい

皮色：灰緑色

果肉：黄緑色（2015年に赤いアンデス登場）

熟しても見た目や香りに変化が表れにくいのが特徴。お尻の部分を軽く押して弾力を感じたら熟しています。

糖度：14～15度 ★★★（安定性抜群！）

②イバラキングメロン

種類：ネットメロン

完熟期：広い（日持ちに優れる）

味：さわやかな甘みとなめらかな口当たり

皮：薄い（中身ギッシリ！）

果肉：黄緑色

茨城県オリジナルの品種。キングにふさわしい大きさ。

糖度：15度以上 ★★★★★（沢山食べられる満足感！）

③ホームランメロン

種類：ノーネットメロン

網目：なし

味：クリームのようなやわらかい淡白で上品な甘さ

皮色：乳白色

果肉：白

香りは強くないが熟すことでほんのり甘い香りを漂わせる。

糖度：15度～16度 ★★★★★（名前の由来：ホームラン級の美味しさ）

④クインシーメロン

種類：ネットメロン

網目：細かい

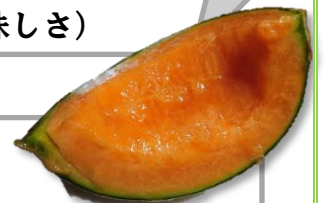
味：とろけるような口当たりでとても甘い

果汁：多い

果肉：オレンジ（赤肉メロンの代表格）

季節ごとのクインシーシリーズ「春のクインシー」「夏のクインシー」がある。

糖度：15度～17度 ★★★★★★（完熟したタイミングでは19度以上にも？）



※一部の品種をピックアップしました！品種はまだまだ沢山あります！